

brasserie
BRUCKNEREI
S' FEINE WIRTSHAUS

Carpaccio vom Rind

mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Limonenöl, altem Balsamico, Brot ^(A, C, G, M) € 15⁹⁰

Geräucherter schottischer Lachs

mit Senf-Sauerrahm, Kapern und französischem Baguette ^(A, D, G, M) € 17⁹⁰

Bunte Salatbowle

- mit sautierten Maishendlstreifen, Kirschtomaten, Speckwürfel, Crôutons, Baguette ^(A, G, M) € 15⁹⁰

- mit Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten, Paprika und französischem Baguette ^(A, G, C, H, M) € 15⁹⁰

Burrata

..... € 12⁹⁰

& Prosciutto

..... € 16⁹⁰

mit Pesto, Tomaten, Olivenöl, Rucola und französischem Baguette ^(A, C, H, G)

“Imster Suppentöpfel”

Bouillon mit Rindfleisch, Gemüse, Hartweizengrießnudeln und Baguette ^(A, L) € 7⁹⁰

Erdäpel-Junglauchcremesuppe

mit Tiroler Speckcrostini ^(A, G, L, M, H) € 8⁹⁰

Clubsandwich “Brucknerei”

Bacon, Hühnerfilet, Tomaten, Blattsalat mit Cole Slaw und Cocktailsauce ^(A, C, G, M) € 18⁹⁰

Steaksandwich

Rindersteak (mind. 130 g) mit gemischtem Blattsalat, Chilidip und Tomaten ^(A, C, F, G, M, N) € 23⁹⁰

Linguine aus Hartweizengrieß mit Kaltwassergarnelen

Junglauch, Safran, Kirschtomaten ^(A, B, C, G) € 18⁹⁰

Rigatoni aus Hartweizengrieß

mit Tomaten, Knoblauch, Basilikumpesto, Rucola und Mozzarella ^(A, C, G, H) € 13⁹⁰

– Inklusivpreise –

Bitte informieren Sie uns trotz Angabe der Allergene gemäß Lebensmittelverordnung über bestehende Lebensmittelunverträglichkeiten – Danke.

Abendkarte à la carte von 18:30 bis 20:30 Uhr

Brasserie
BRUCKNEREI

S' FEINE WIRTSHAUS

Gebratene Filets vom *Fisch des Tages* (je nach Angebot)
mit Schnittlaucherdäpfeln, Blattspinat und Schaumweinsauce (A, D, G, L) € 32⁹⁰

Entrecôte (mind. 180 g)
mit Würzbutter, Rotweinjus, Speckfisolten und Steak-Frites (G, L, M, O) € 35⁹⁰

Entrecôte Double ca. 600 g (für 2 Personen)
mit Steak-Frites, Grillgemüse, Portweinglace und kleinem gemischten Salat
pro Person (G, L, M) € 45⁹⁰

Radicchio-Rohnenrisotto
mit Gorgonzola, Brokkoli und kleinem Salat (C, G, H, L, M) € 18⁹⁰

Crème Brûlée
mit Nusseis, Kürbiskernkrokant und Zwetschenröster (C, G, H) € 11⁹⁰

Mousse von der dunklen Callebautschokolade
mit frischen marinierten Früchten (C, F, G) € 12⁹⁰

Palatschinken
mit Vanilleeis, hausgemachter Schokoladen-Rumsauce, Bananen und Mandeln (A, C, G, H) € 12⁹⁰

Sorbet mit Vodka oder Frizzante (C, G, O) € 8⁹⁰

Auf Vorbestellung möglich (ab 2 Portionen):

Herzhaftes Beef Tatar (mind. 180 g)
mit eingelegtem Gemüse und Brot - pro Person (A, G, L, M) € 25⁹⁰

- Inklusivpreise -

Auflistung der Allergene:

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch,
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Schwefeldioxid und Sulphite, R-Weichtiere
Trotz großer Sorgfalt können Kreuzkontaminierungen nicht ausgeschlossen werden.